



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TURTA HAKKINDA

Turtaların geçmişı Orta Çağ Avrupası'na kadar uzanır. Özellikle İngiltere ve Fransa'da gelişen turta yapımı, başlangıçta sadece yemeği koruma yöntemi olarak kullanılmıştır. Orta Çağ'da "pasta hamuru" et ve sebzelerin içine konulup pişirildiğinde, bu koruyucu katman, yiyeceğin bozulmasını önlerdi. Ancak zamanla, tatlı turtalar daha popüler hale geldi. Özellikle 16. yüzyılda İngiltere'de meyveli turtalar, tatlı kültüründe önemli bir yer kazandı. Vişne, elma ve üzüm gibi meyvelerle yapılan turtalar, tatlı tariflerinin vazgeçilmezi haline geldi.

---